

**Recette réalisée à base de BRISURES DE TRUFFES**

Truffes noires finement hachées. Parfait pour la réalisation de beures truffés, farces, brouillades et boudins. 25 gr.- 50 gr.- 100 gr.



## Velouté de potimarron à la truffe

*Pour les soirées d'hiver*

Pour 6 personnes

Un potimarron d'environ 1 kg

Un oignon, 1 gousse d'ail

Huile d'olive

Crème fraîche

Sel Poivre

Une cuillère à café de brisure par assiette

Faire fondre l'oignon dans de l'huile d'olive sans le laisser colorer

Ajouter le potimarron coupé en tranches, bien remuer, saler et poivrer

Laisser 5 minutes à feu doux à couvert

Recouvrir d'eau( celle ci de doit pas dépasser le potiron)

Laisser cuire pendant 40 minutes.

Mixer la soupe, vérifier l'assaisonnement.

Au moment de servir mettre une bonne cuillère à soupe de crème et une cuillère à café de brisure dans chaque assiette.